



FICHE TECHNIQUE : SUCRE CRISTALLISE N° 2¹ (code 33, 35 et 56)

Maj : 14022014

Origine : Betterave

Dénomination pour étiquetage : Sucre

Mode d'obtention : Ce produit est obtenu par diffusion, purification, évaporation et cristallisation à partir de betterave ou de canne. Il correspond au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne et conforme à la directive 2001/111/CE. Il représente, par excellence, les sucres industriels de masse.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Aspect / Type couleur	Points européens	< 9	SNFS ch.2 - Méth. 1 (2000)
Coloration	Points européens	< 6	SNFS ch.2 - Méth. 1 (2000)
Cendres	Points européens	< 15	SNFS ch.2 - Méth. 1 (2000)
Total	Points européens	< 22	SNFS ch.2 - Méth. 1 (2000)
Perte au séchage	%	< 0,06	SNFS ch.2 - Méth. 3 (2000)
Polarisation	%	> 99,7	SNFS ch.2 - Méth. 5 (2000)
Réducteurs	%	< 0,04	SNFS ch.2 - Méth. 9 (1999)
SO ₂	mg/kg	< 10	SNFS ch.1 - Méth. 9 (2000)
Ouverture moyenne	mm	0.45 à 0.65	SNFS ch.2 - Meth.7 (2000)

CARATERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES, PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Micro-organismes :			
Mésophiles totaux	UFC/10 g	< 200	Iris V11
Levures	UFC/10 g	< 10	Iris V11
Moisissures	UFC/10 g	< 10	Iris V11
Coliformes totaux	UFC/10 g	< 1	NFV 08-050 02/99
Salmonelles	UFC/25 g	Absence	NF V 04-504-03/06
Pesticides organochlorés et organophosphorés	ppm	< 0.01	LLE/ Dérivatisation /GC/MS
Métaux lourds :	ppm		NF EN ISO 11885
Arsenic (As)		< 0.050	
Cuivre (Cu)		< 0.020	
Plomb (Pb)		< 0.04	
Mercure (Hg)		< 0.010	
Cadmium (Cd)		< 0.010	

Aspect nutritionnel :

Composition : Glucides 100 %

Valeur énergétique pour 100 g : 400 Kcal ou 1700 kJoules

Conditionnement :

Sacs (20, 25, 50Kg) Big bag Vrac

Conservation

Le sucre est dispensé de l'indication de DLUO conformément à la Directive Européenne 2000 /13, article 9.

Le stockage doit s'effectuer en ambiance tempérée (18 à 30 °C), et sèche (humidité relative inférieure à 65 %), en évitant les chocs thermiques.

OGM / ALLERGENES / TRAITEMENT PAR IONISATION

Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur. Les sucres utilisés ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés, et n'ont subi aucun traitement par ionisation. Aucune mention d'étiquetage n'est nécessaire concernant les OGM et allergènes.